

A DINNER GIVEN BY MR. PEABODY,
AT THE
CLARENDON HOTEL, BOND STREET,
ON THE ANNIVERSARY OF WASHINGTON'S BIRTH-DAY,
February 22, 1854,
To His Excellency the American Minister,
MR. BUCHANAN.

FIRST COURSE.

SOUPE A LA PRINTANIER.	SOUPE A LA PALESTINE.
POTAGE TETE DE VEAU.	POTAGE AUX QUENELLES.
TURBOT, SAUCE AUX HOMARDS.	MATELOTTE D'ANGUILLES.
FILET DE SOLES A LA VENITIEENNE.	SALMON SAUCE HOLLANDAISE.

ENTREES.

TETE DE VEAU EN TORTUE.	JAMBON A L'ESSENCE.	
SUPREME DE VOLAILLE.	LANGUE DE BOCH.	
CUTILETS A LA SOUBISE.	RIS DE VEAU A LA TOULOUSE.	
POULETS A L'ESTRAGON.	SADDLE OF MUTTON.	
QUENELLES DE VOLAILLE.	FRICANDEAU.	CUISSES DE POULET A LA PERIGORD.
FILETS DE BOEUF A LA FLAMANDE.	FAISANS A LA SOUBISE.	
POULARDES A LA GODARD.	QUARTIER D'AGNEAU.	

SECOND COURSE.

PETITE SARCELLES.	DINDONNEAUX PIQUES.
CANARDS SAUVAGES.	BECASSINES.
GELEE AU MARISCHIN.	MERIUGUES A LA PARISIENNE.
GATEAUX A LA CHANTILLY.	
CHOUFLEURS AU PARMESAN.	MAGNONAISE D'HOMAD,
POUDING A LA VIENNOISE.	PATISSERIE MELES.
BAVAROIS AU POMMES.	MACEDOINE DE FRUITS.
SEA-KALE A LA CREME.	

REMOVES.

POUDING GLACE A LA VANILLE.
GATEAU DE COMPEIGNE.